

PRÉSENCE INTERNATIONALE



Forte de son grande expertise dans la technologie bavis, Clextral fournit à ses clients des lignes de transformation clés en main intégrant des extrudeurs, des sécheurs ainsi que des équipements auxiliaires. Ses systèmes fiables et innovants en font la référence en matière de qualité et d'excellence sur ses trois marchés clés : Food & Feed, Green Industries et Powder. Clextral conçoit et fabrique également des pompes industrielles de haute précision pour les marchés de l'énergie et de la chimie. Son offre globale comprend la conception en amont et les essais de solutions industrielles, la fabrication de matériel, l'installation sur site, la maintenance complète ainsi que des services d'optimisation continue de procédés. Établie à Firminy en France, Clextral est implantée sur les cinq continents et est ainsi à même d'être à l'écoute de ses clients dans le monde entier.

CLEXTRAL

CLEXTRAL SAS

Firminy - 42 - FRANCE
Tél : +33 4 77 40 31 31
Fax : +33 4 77 40 31 23
contact@clextral.com

www.clextral.com

CLEXTRAL A DIVISION OF **LEGRIS INDUSTRIES**



INGRÉDIENTS IFONCTIONNELS PROCÉDÉ INTENSIFIÉ

TECHNOLOGIE D'EXTRUSION BIVIS



CLEXTRAL Extrusion
Expertise
Excellence

NOUVEAUX DÉBOUCHÉS

GRÂCE À L'EXPERTISE CLEXTRAL

Les ingrédients fonctionnels confèrent aux aliments des propriétés spécifiques comme la texture, la fluidité, l'hydratation et le goût. Ils permettent par ailleurs aux industriels de fabriquer de nouveaux produits alimentaires offrant une meilleure rentabilité grâce à des recettes contrôlées et productives.

LES INGRÉDIENTS FONCTIONNELS COUVRENT UNE LARGE GAMME DE PRODUITS :

EPT™ TECHNOLOGIE D'EXTRUSION POROSIFICATION

- Poudres de lait riches en protéines
- Mélanges riches en matières grasses
- Probiotiques
- Arômes



ARÔMES ENCAPSULÉS

- Agrumes
- Fruits rouges
- Bergamote
- Large gamme de matrices appropriées



FARINES PRÉ-GÉLATINISÉES

- Aliments pour bébés
- Soupes instantanées
- Agents épaississants
- Farines précuites



ADDITIFS DE BOULANGERIE

- Farines riches en lécithine
- Farines acidifiées
- Farines texturées à haute teneur en protéines



CASÉINATES

- Caséinate de calcium
- Caséinate de sodium
- Caséinate de potassium



PROCÉDÉ INTENSIFIÉ

Depuis plus de 50 ans, Clextral met ses solutions de transformation innovantes au service de l'industrie agro-alimentaire. Aujourd'hui, nous aidons les transformateurs à développer des ingrédients fonctionnels à la valeur ajoutée.

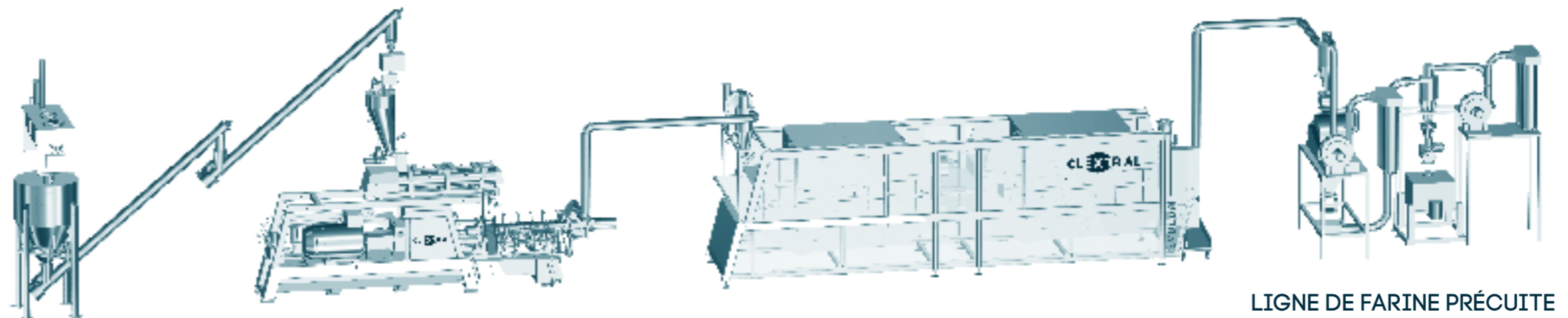
Nous collaborons et coopérons avec des partenaires industriels afin de proposer de nouveaux produits sur les marchés mondiaux.

Faites confiance à la technologie et à l'expertise Clextral et bénéficiez de lignes de transformation offrant un haut degré de qualité, de régularité et de durabilité.

- Conception hygiénique, structure en acier inoxydable
- Modularité
- Compacité
- Respect de l'environnement



LIGNE DE PRODUCTION COMPLÈTE



LIGNE DE FARINE PRÉCUITE